SNI 01-2979-1992

Standar Nasional Indonesia

Mentega kacang, Mutu dan cara uji

ICS 67.100.20

Badan Standardisasi Nasional

PENDAHULUAN

Standar ini merupakan Revisi SII.0537 - 81, Mentega Kacang. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989.
- Melindungi konsumen.
- Mendukung perkembangan industri *agro base*
- Menunjang ekspor non-migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 22 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. : 722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang bahan Tambahan Makanan.
- Standar dan peraturan Codex Alimentarius Comission.
- AOAC, Washington. DC, 13 th ed 1980 untuk Pengujian aflatoksin.

MENTEGA KACANG

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan mentega kacang.

2. DEFINISI

Mentega kacang adalah produk makanan berbentuk pasta yang diperoleh dari pengolahan kacang tanah (Arachis hypogear - L) melalui proses penggongsengan dan penggilingan, dengan atau tanpa penambahan bahan-bahan lain yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

Syarat mutu mentega kacang seperti tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat Mutu Mentega Kacang

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1.	Bau		normal
1.2.	Warna		normal
1.3.	Konsistensi		normal
2.	Air, % b/b		maks. 3
3.	Abu, % b/b		maks. 2,7
4.	Lemak, %, b/b		5 - 55
5.	Protein (N x 5,46), % b/b		in. 25
6.	Serat kasar, % b/b		maks. 2
7.	Bahan tambahan makanan :		
7.1.	Pengawet		
7.2.	Antioksidan		Sesuai SNI.0222-M dan Peraturan Men.Kes. No. 722/Men.Kes/Per/IX/88
8.	Aflatoksin, ppb		50
9.	Cemaran logam :		
9.1.	Timbal (Pb), mg/kg		maks. 2,0
9.2.	Tembaga (Cu), mg/kg		maks. 30,0
9.3.	Seng (Zn), mg/kg		maks. 40,0
9.4.	Raksa (Hg), mg/kg		maks. 0,03
9.5.	Timah (Sn), mg/kg		maks. 40,0
10.	Arsen (As), mg/kg		maks. 1,0
11.	Cemaran mikroba :		
11.1.	Salmonella		negatif/100g
11.2.	Kapang	koloni/g	$1,0 \times 10^4$

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat.*

5. CARA UJI

5.1 Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman Semi Padat,* butir 4.

5.2 Keadaan

Cara Uji warna, bau dan konsistensi sesuai SNI 01-2891- 1992, butir 1.

5.3 Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891-1992, butir 5.1.

5.4 Abu

Cara uji abu sesuai SNI 01-2891-1992, butir 8.2.

5.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai SNI 01-2891-1992, butir 8.2.

5.6 Protein

Cara uji protein sesuai SNI 01-2891-1992, butir 7.1

5.7 Serat Kasar

Cara uji serat kasar sesuai SNI 01-2891-1992, butir 11.

5.8 Bahan Tambahan Makanan

Cara uji bahan pengawet sesuai SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Tambahan Makanan, Bahan Pengawet yang dilarang untuk Makanan.*

5.9 Aflatoksin

5.9.1 Peralatan

a. Blender
b. Alat pemusing
c. Botol pemusing
d. Corong pisah
e. Penangas air
f. Perangkat KLT

5.9.2 Pereaksi

a. Ckloroform, $CH\ Cl_3$
b. Aseton, CH_3COCH_3

5.10 Cemaran Logam

Cara uji cemaran logam sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Logam.*

5.11 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 19-2896-1992

5.12 Cemaran Mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemaran Mikroba.*

6. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan Dep.Kes. RI. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7. CARA PENGEMASAN

Mentega kacang dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

c. Heksana, C_6H_{14}
d. Metanol, CH_3OH
e. Silikon Karbida, S_1C_4
f. Natrium khlorida, NaCL
g. Gas nirogen, N_2

5.9.3 Cara kerja

5.9.3.1 Ekstraksi

a. Belender 50 gram cuplikan dengan 250 ml metanol - air (55 : 45 v/v) dan 100 ml heksana. Blender selama 1 menit. Setelah itu segera pindahkan ke dalam botol pemusing dan pusingkan pada kecepatan 2000 putaran permenit, selama 5 menit. Jika tidak ada pemusing, campuran dibiarkan terpisah selama lebih kurang 30 menit.

b. Pindahkan 25 ml lapisan metanol ke dalam corong pisah dan ekstrak dengan 25 ml khloroform : Kocok. Pindahkan Khloroform ke dalam gelas piala. Tambahkan batu didih kemudian uapkan di atas penangas air, sambil dialiri gas nitrogen sampai kering. Kemudian dilarutkan dengan 0,2 ml Khloroform.

5.9.3.2 Khromatografi lapisan tipis, KLT

a. Totolkan 2 atau 5 ml ekstrak khloroform pada lempeng KLT, kemudian totolkan juga standar aflotoksin masing-mnasing dengan jumlah tertentu. Penotolan dilakukan lebih kurang 2 cm dari tepi lempeng KLT.

b. Kembangkan lempeng KLT dalam bak pengembang yang telah dijenuhkan dengan uap khloroform. aseton (9 : 1) (Campuran khloroform aseton 9 : 1 yang dipergunakan lebih kurang 100 ml).

c. Pengembangan dilakukan sampai permukaan campuran khloroform : aseton mencapai lebih kurang 10 cm dari permukaan awal.

d. Angkat lempeng KLT, keringkan dan amati di bawah kabut ultra violet.

Perhitungan :

$$\frac{a \times b \times c \times fp}{d \times e}$$

a = volume standar aflatoksin yang sesuai dengan contoh (ml symboll)
b = konsentrasi standar aflatoksin (u symbolg/ ul)
c = voluem khloroform yang dipergunakan untuk meluruskan ekstrak aflatoksin (ul)
d = volume contoh yang ditotolkan (ul)
e = bobot contoh (gram)
fp = faktor pengenceran